Fourneaux électriques

CLUNY 1800

LVTR 1852 E/ CT
LVI 1852 E/ CT





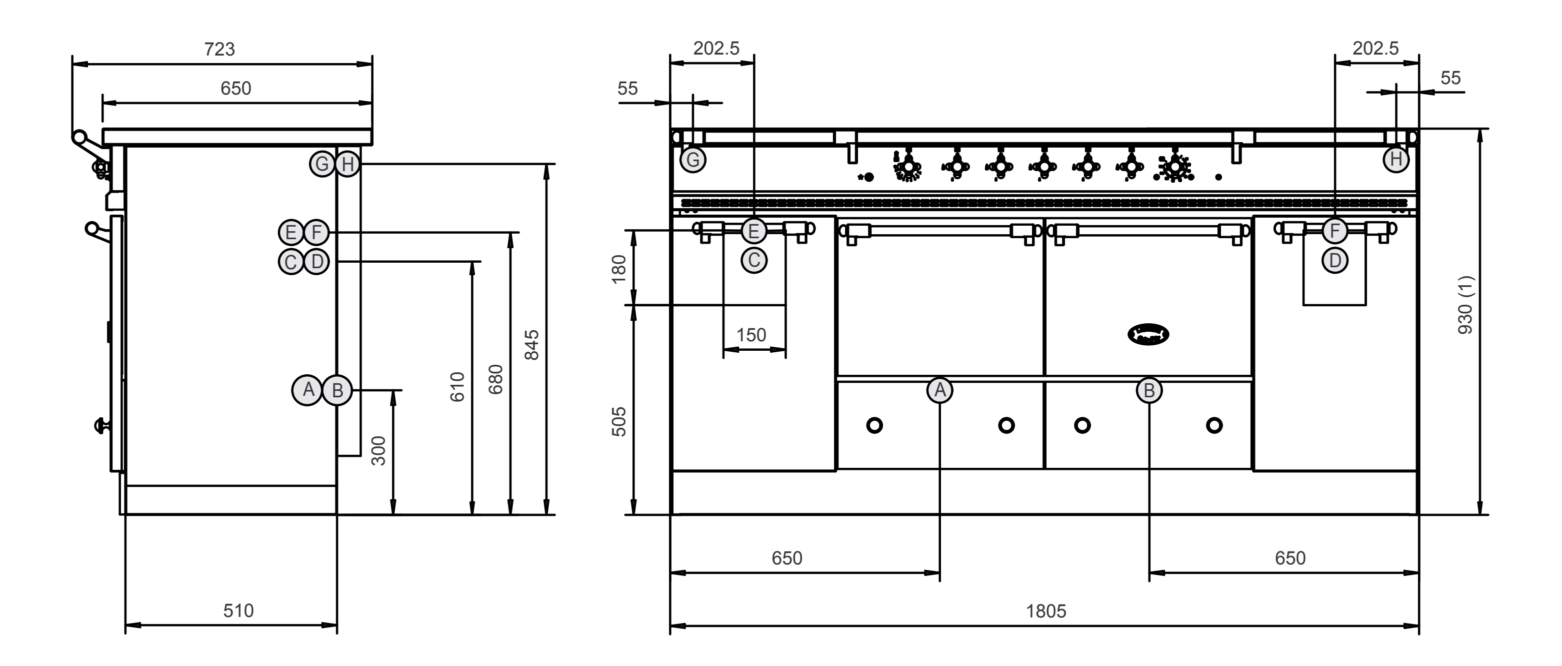
Table des matières

FICHE TECHNIQUE FOURNEAUX ÉLECTRIQUES 3
MANUEL D'INSTALLATION 9
INSTALLATION - PLACEMENT 11
OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE FOYERS ÉLECTRIQUES 15
RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE 16
INTERVENTIONS 17
SCHÉMAS ÉLECTRIQUES 21
MANUEL D'UTILISATION 25
AVERTISSEMENTS 27
FOYERS RADIANTS SOUS VITROCÉRAMIQUE 29
FOYERS INDUCTION 31
RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS 35
FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 37
FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION 38
CHAUFFE ASSIETTES 40
NETTOYAGE & ENTRETIEN 41
Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques 43
ANNEXE TECHNIQUE

FICHE TECHNIQUE FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



CLUNY 1800 “ÉLECTRIQUE” : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS RADIANTS



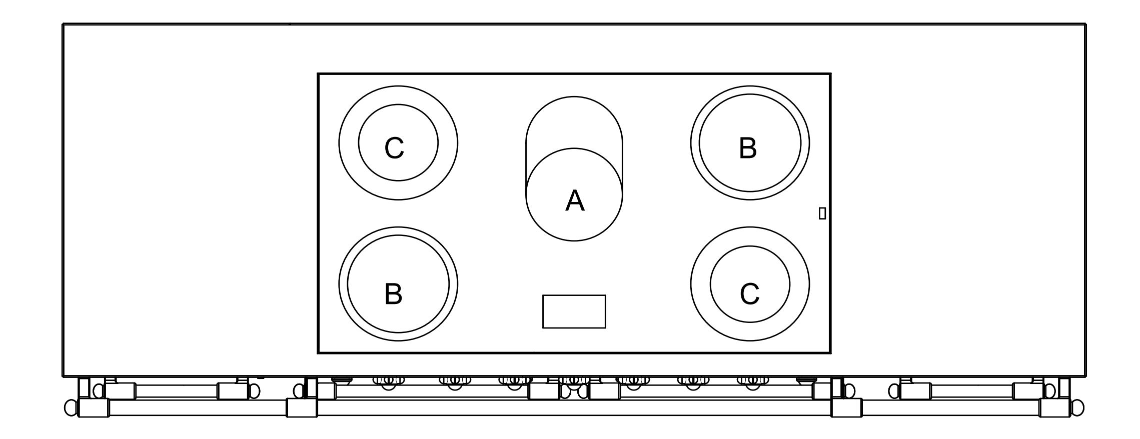
- (A) Alimentation électrique four électrique à droite
- (B) Alimentation électrique fours électrique à gauche
- (C), (D) Alimentation en eau (option)
- (E), (F) Evacuation eaux usées (option)
- (G), (H) Raccordement gaz

(1) ATTENTION :

La hauteur de l’appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l’appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



►TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS RADIANTS

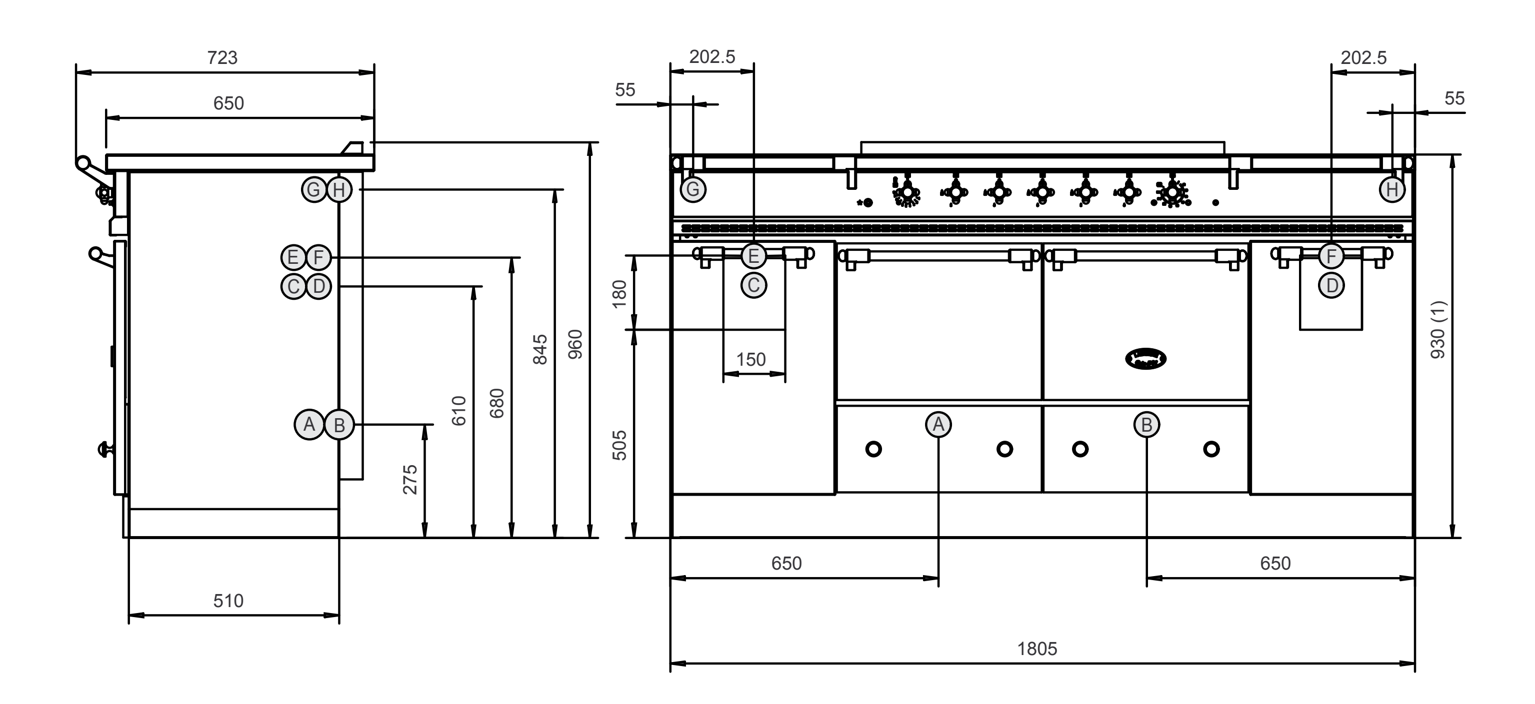
- 5 foyers radiants de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 6 mm (Foyers **A**, **B, C** tableau **2** en annexe **0**).

Puissance totale : 10600 W – 230 V 1N~ 50 Hz/ 400 V 3N~ 50 Hz

FICHE TECHNIQUE FOURNEAUX ÉLECTRIQUES



CLUNY 1800 “ÉLECTRIQUE” : TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE/ FOYERS INDUCTION



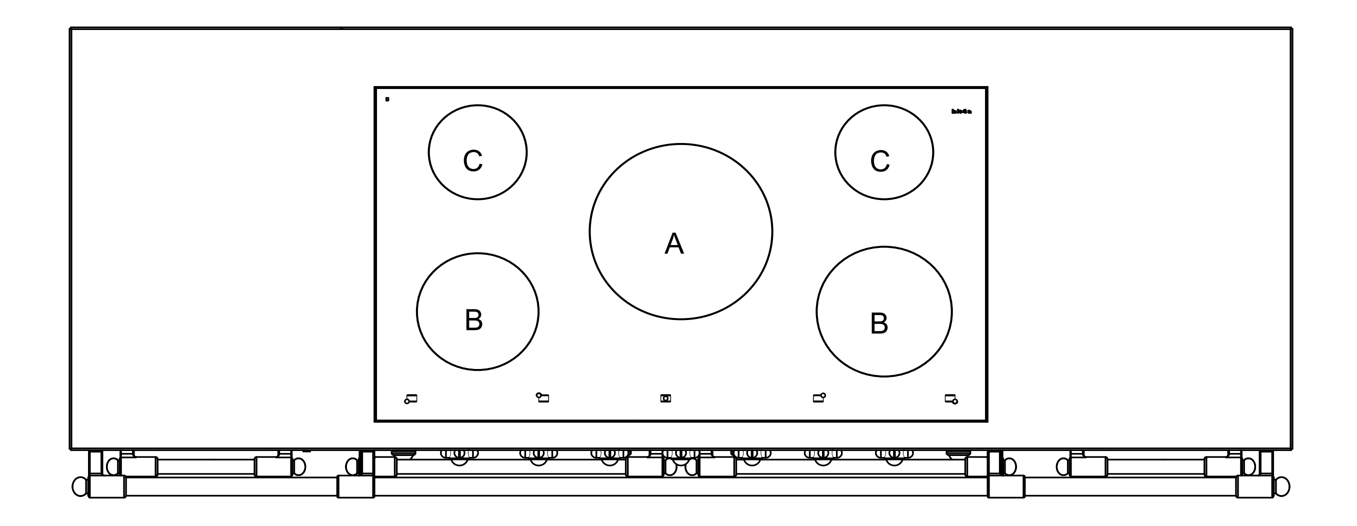
- (A) Alimentation électrique four électrique à droite
- (B) Alimentation électrique fours électrique à gauche
- (C), (D) Alimentation en eau (option)
- (E), (F) Evacuation eaux usées (option)
- (G), (H) Raccordement gaz

(1) ATTENTION :

La hauteur de l’appareil est ajustable de 930 à 944 mm.

La hauteur de l’appareil standard est 930 mm. Sur demande la hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

► Carrosserie acier inoxydable ou acier émaillé.



►TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE AVEC FOYERS INDUCTION

- 5 foyers induction de taille et puissance différente sous plaque vitrocéramique de 4 mm (Foyers **A**, **B, C** tableau **2** en annexe **0**).
- 9 sélections de puissance.
- Fonction “Booster” sur chaque foyer.
- Fonction accélérateur de cuisson.
- 2 fonctions maintien en températurre : 42°C et 70°C.
- Commande rotative par manette frontale.
- Doseur d’énergie.
- Fonction sécurité enfants
- Détection casserole.
- Affichage électronique sous vitrocéramique.
- Affichage d’un message «Hot» dès que la température de la zone vitrocéramique est supérieure à 60°C.

Puissance : 11200 W – 230 V 1N~ 50 Hz/
400 V 3N~ 50 Hz

Fours :

Type four	Intérieur	Dimensions (mm)	Volume en litres	Puissance en Watt	Grill électrique	Niveaux platerie	Elément de sécurité	Acessoires
Électrique statique	Tôle émaillée	400 x 305 x 455	55	2200	Oui 2100 W	3 au pas de 70 mm	Thermostat	1 plat lèchefrites 1 Grille
Électrique ventilé	Tôle émaillée	400 x 305 x 405	49	2650	Oui 2100 W	3 au pas de 70 mm	Thermostat	1 plat lèchefrites 1 Grille

Placard :

- ► Tôle émaillée, rayonnée.
- ► Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 mm.
- ► 4 niveaux de platerie au pas de 68 mm.
- ► Accessoire : 2 grilles.

Chauffe assiettes (option) :

- ► Chauffe-assiettes GN 1/1 calorifugée, tôle émaillée, rayonnée.
- ► Dimensions L x H x P : 325 mm x 495 mm x 530 mm.
- ► 4 niveaux de platerie au pas de 68 mm.
- ► Chauffe par résistance de 950 W commandée par thermostat de 30 à 110°C.
- ► Capacité : 72 assiettes de Ø 24 cm.
- ► Accessoire : 2 grilles.

Puissance : 950 W – Alimentation 230 V 1N~ 50 Hz

Conformités à la réglementation européenne (CEE) :

Directive Électrique (Basse tension) : 2006/95/CEE.
Directive Compatibilité Électromagnétique : CEM : 2004/108/CEE.

Fourneaux électriques

CLUNY 1800

MANUEL D'INSTALLATION

L'installation doit se faire selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation. Les instructions contenues dans ce MANUEL D'INSTALLATION sont destinées aux personnes habilitées, intervenants professionnels qualifiés ayant une bonne connaissance des appareillages et des installations gaz et électriques.

Ce manuel sera remis à l'utilisateur après installation.





INSTALLATION - PLACEMENT

AVERTISSEMENTS :

- L'acquéreur s'engage à installer ou à faire installer son matériel conformément aux règles de l'art, réglementation et normes en vigueur.
- Toute intervention technique (installation, dépannage, réglage) sur un appareil doit être effectuée par un intervenant qualifié.
- Ne jamais soulever l'appareil avec la barre d'appui. Les dommages éventuels ne seront pas couverts par la garantie.
- Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives ceux-ci doivent être constitués d'un matériau non combustible. En cas contraire, ils doivent être recouverts d'un matériau non combustible. Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention des incendies. Le revêtement de sol de la pièce dans laquelle l'appareil doit être installé doit impérativement pouvoir supporter des températures supérieures à 65°C.
- Prévoir l'installation d'une hotte d'extraction adaptée au-dessus du plan de cuisson.

LIVRAISON - DÉBALLAGE :

L'appareil est posé sur une palette en bois et recouvert d'une enveloppe en carton.

- Déballer puis vérifier le bon état de l'appareil. En cas d'avaries, signifier les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer, au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.
- Afin de désolidariser l'appareil de son support, utiliser une clé 6 pans - 10 mm, pour enlever les vis situées sous la palette.
- Retirer la palette en bois et poser le fourneau au sol en prenant soin de ne pas soulever l'appareil avec la barre d'appui.

DÉPLACEMENT - POSITIONNEMENT :

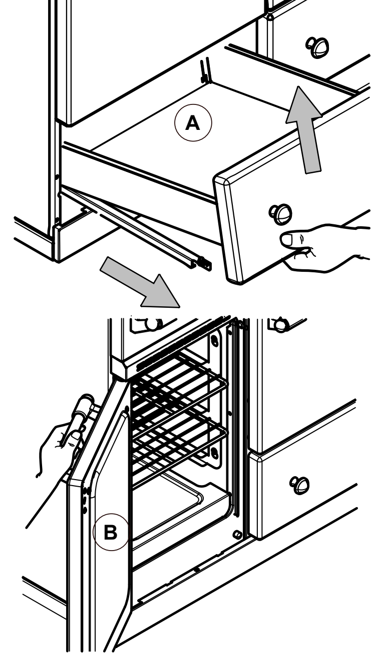
La base du fourneau est constituée d'une structure en acier inoxydable équipée d'un système de vérins avec roulettes permettant de soulever l'appareil pour le déplacer et ajuster sa hauteur.

La plinthe en acier inoxydable, située en façade, est amovible. Elle peut être retirée en ôtant les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.

Afin de faciliter le déplacement de l'appareil et d'ajuster sa hauteur :

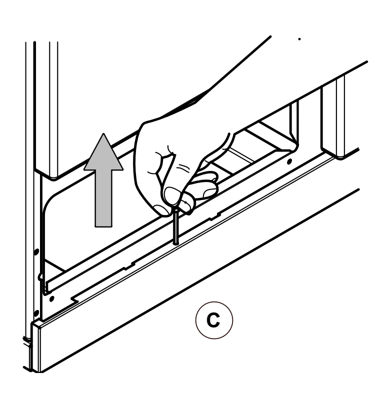
(A) Enlever les tiroirs de leur logement.


(B) Sur certains modèle, ouvrir la ou les portes latérales.

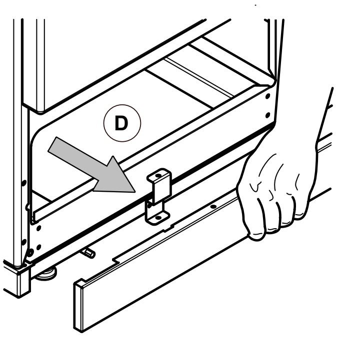




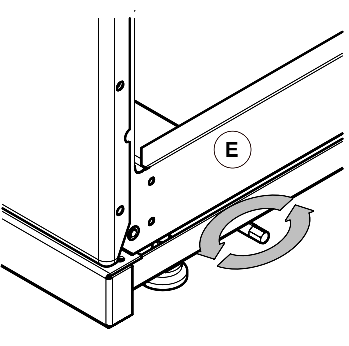
Ⓒ Soulever et retirer les épingles situées sur le bord supérieur de la plinthe.



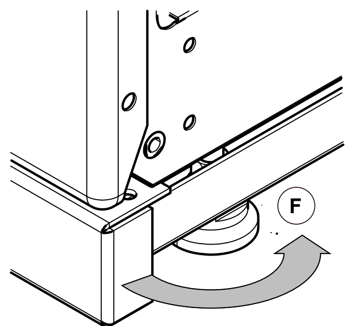
Ⓓ Retirer la plinthe.



Ⓔ A l'aide de la clé plate fournie (clé de 7), faire tourner les axes des vérins. Cette opération permet de soulever ou d'abaisser de quelques millimètres la hauteur de l'appareil. Elle permet aussi de prendre appui sur les roulettes et facilite ainsi le déplacement de l'appareil avant son positionnement.



Ⓕ Ajuster les vérins à l'aide de la clé plate fournie (clé de 20).





EMPLACEMENT :

- Vérifier que les alimentations électriques, gaz, ainsi que les éventuelles arrivée et évacuation d'eau (pour le branchement éventuel d'un polycuiseur) sont réservées à l'arrière ou à proximité de l'appareil.
- Vérifier que l'espace disponible convient au déplacement de l'appareil et que les distances indiquées sur le schéma ci-dessous sont respectées.

(1) ATTENTION : La hauteur de l'appareil standard est 930 mm. Sur demande le hauteur peut être différente (900 et autre). Merci de vérifier la hauteur de votre appareil avant installation.

Ⓐ Lorsque le fourneau est adjacent à un plan de travail, le bord supérieur de la table de cuisson doit être ajusté au niveau ou au-dessus de celui-ci.

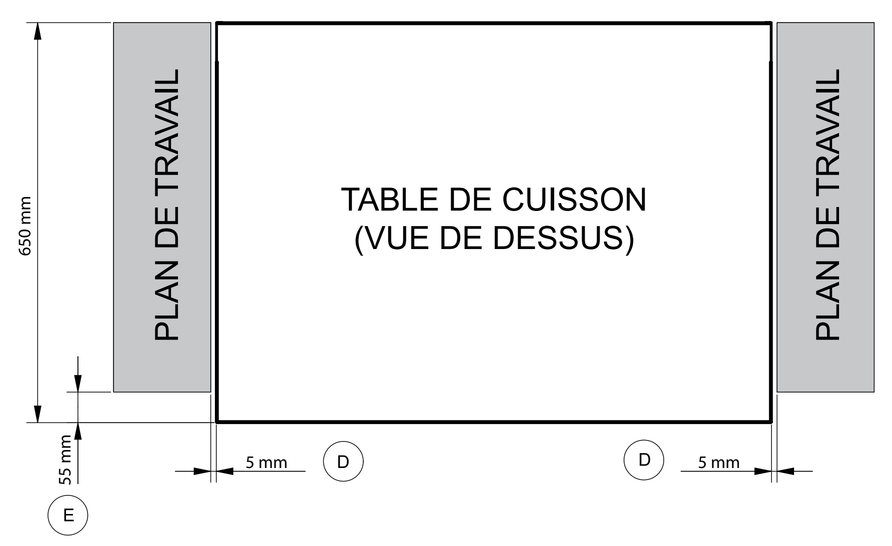
Ⓑ Une distance minimum de 75 mm doit être respectée au-dessus du plan de cuisson entre chaque extrémité du fourneau et toute surface adjacente. Cette distance peut être réduite à 50 mm si les surfaces sont constituées d'un matériau non combustible (céramique, verre, pierre, métal).

Ⓒ Une distance minimum de 800 mm doit être respectée entre la table et toute surface horizontale située au-dessus.

Ⓓ Il est recommandé de laisser un espace de 5 mm entre les côtés des parois adjacentes afin de faciliter le placement et le déplacement de l'appareil. Il est aussi recommandé de ne pas encastrer ou bloquer définitivement le fourneau afin de faciliter les éventuelles interventions ultérieures (nettoyage, réparation ....).

Ⓔ Il est recommandé de positionner le bord de la table de cuisson en avancée de 55 mm par rapport aux éléments mobiliers adjacents.

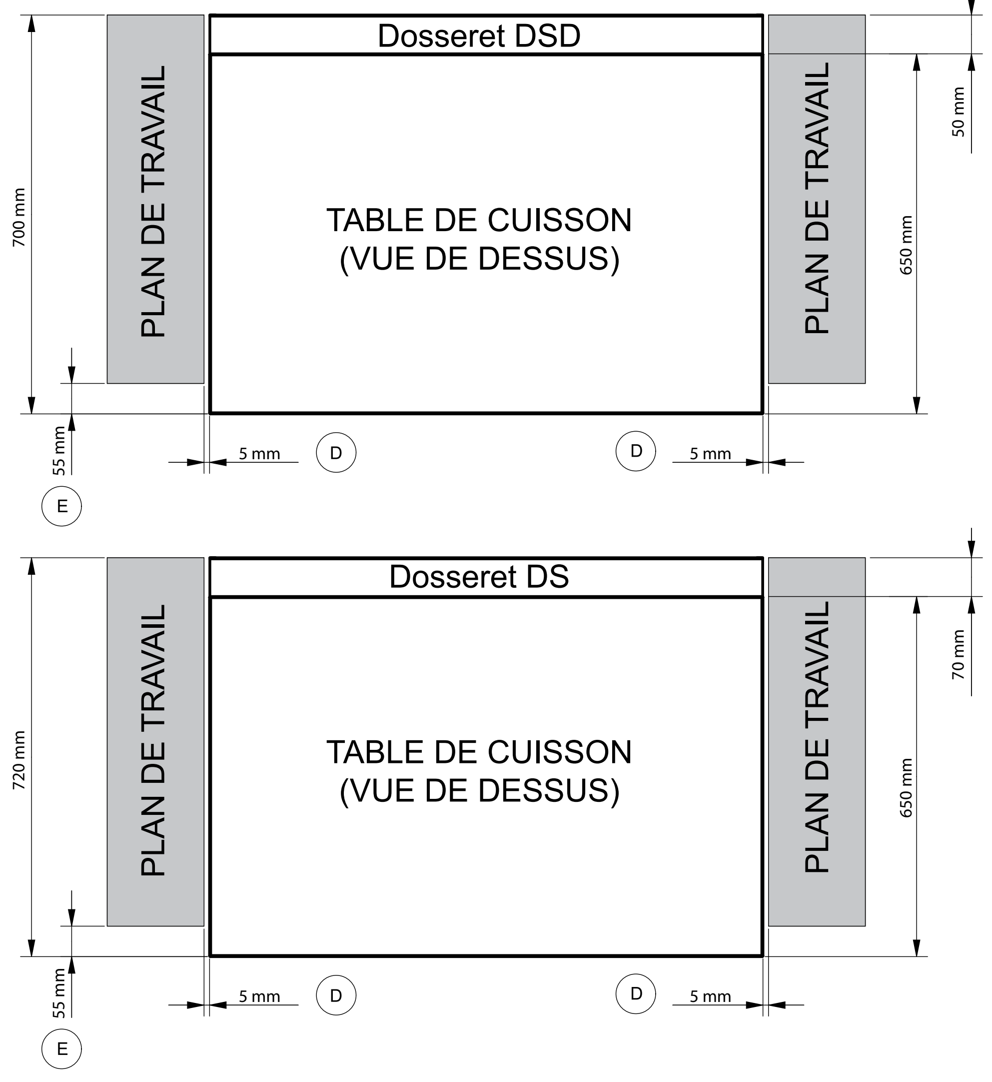




UTILISATION DU DOSSERET (Réf.: DSD er DS) ET DES HABILLAGES ARRIÈRES (Réf.: LCH et LCR) :

Particulièrement recommandés pour les fourneaux encastrés, les dosserets et habillages sont proposés comme accessoires. Ils espacent l'appareil de 50 mm (DSD) à 70 mm (DS) du mur et portent ainsi la profondeur du plan de cuisson à 700 ou 720 mm.

Ils permettent aussi un meilleur confort de fonctionnement des composants.





L' ouverture de la table permet d'avoir accès aux composants situés sous la table de cuisson.

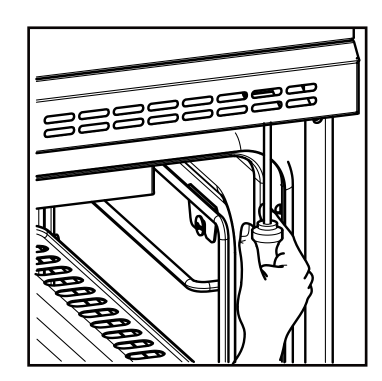
Cette opération est nécessaire, notamment pour remplacer un composant de régulation ou de commande.

OUVERTURE ET REPOSE DE LA TABLE : FOYERS ÉLECTRIQUES

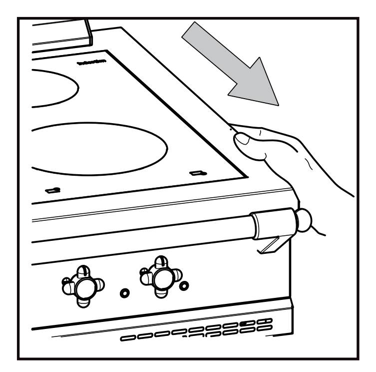
① Deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération solidarisent la table de cuisson en acier inoxydable et le bandeau de commande.

Ouvrir la ou les portes de fours et de placards.

A l'aide d'un tournevis plat, dévisser sans les enlever les deux tiges filetées situées à chaque extrémité de l'appareil sous le bandeau d'aération.

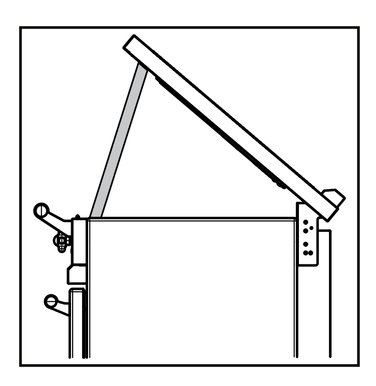


② Tirer légèrement la table de cuisson vers l'avant.



③ Soulever la table de cuisson.

Sécuriser, assurer la position de la table de cuisson à l'aide d'une cale.



④ Pour fermer la table, effectuer les opérations ci-dessus en sens inverse.

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



L'installation doit se faire selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice et aux normes en vigueur dans le pays d'installation.
Un moyen de déconnexion doit être prévu dans les canalisations fixes conformément aux règles d'installation

PRÉCAUTIONS AVANT RACCORDEMENT :

Vérifier :

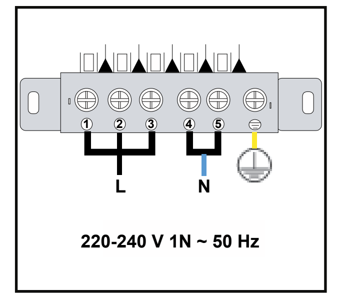
☞ Que l'alimentation électrique du réseau est compatible avec la tension et puissance de l'appareil.

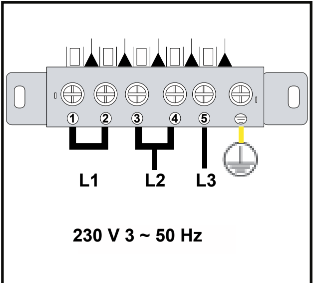
☞ Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire homologué.

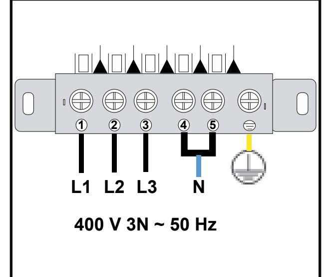
RECOMMANDATIONS LORS DU RACCORDEMENT :

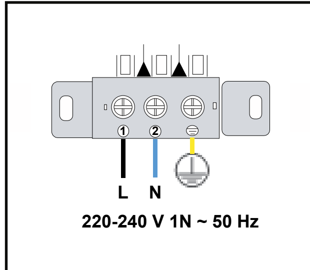
- Utiliser un câble souple normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66 ou toutes autres natures de câble présentant les mêmes caractéristiques).
- La longueur des conducteurs du câble d'alimentation entre le dispositif d'arrêt de traction et les bornes doit être telle que les conducteurs actifs se tendent avant le conducteur de terre en cas de traction sur le câble.
- Si cet appareil est relié de façon permanente à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.
- Si cet appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

1. Déposer la (ou les) trappe(s) à l'arrière de l'appareil repérée(s) par l'autocollant ⚠ .
2. Passer le câble dans le passe fils.
3. Dévisser complètement jusqu'en butée les vis du bornier





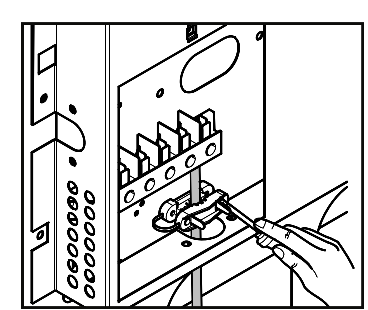




4. Mettre en place, un par un les fils d'alimentation et si nécessaire des cavaliers de pontage.

   Resserrer chaque borne jusqu'en butée.

5. Fixer le câble d'alimentation au moyen du serre câble.





Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.

INTERVENTIONS



Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.

RÉARMEMENT DU THERMOSTAT LIMITEUR DES FOURS ÉLECTRIQUES :

Le thermostat limiteur est, conformément aux règles de construction, destiné à protéger l'appareil de toute surchauffe excessive.

En cas de surchauffe le thermostat limiteur se déclenche et coupe les fonctions fours de l'appareil.

De plus le limiteur, de part sa technologie, est très sensible aux chocs et aux vibrations qui peuvent se produire durant les transports et les manipulations.

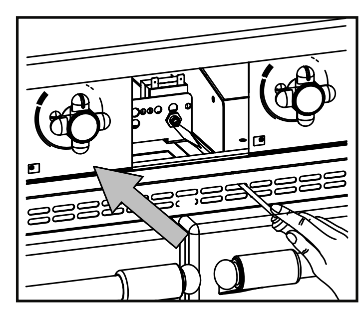
Le déclenchement intempestif du limiteur peut alors survenir lors de la première mise en chauffe du four et couper ainsi le fonctionnement de ce dernier.

Nota: Il est indispensable de toujours rechercher la cause du déclenchement répétitif du thermostat de sécurité.

Pour réarmer le thermostat limiteur sur les TABLES ÉLECTRIQUES :

Le poussoir se trouve derrière le bandeau d'aération.

Appuyer sur le poussoir à l'aide d'un tournevis.



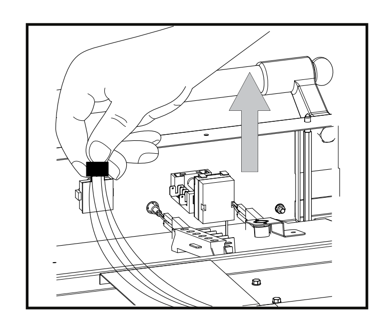
CHANGEMENT DU CODEUR D'UN FOYER :

1) Mettre l'appareil hors tension.

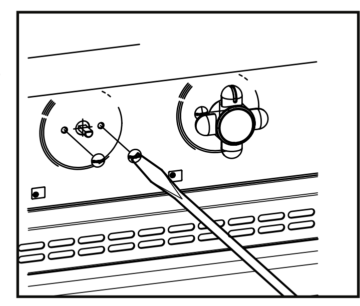
2) Pour avoir accès aux codeurs, ouvrir la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».

4) Débrancher les limandes reliées au codeur.

5) Déposer la manette du codeur à changer.

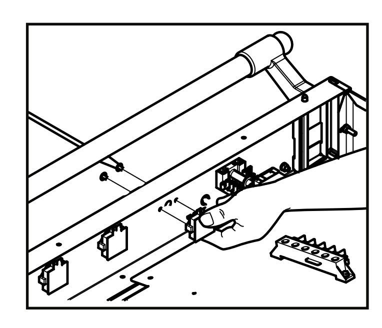


6) Dévisser les deux vis qui se trouvent de part et d'autre de l'axe de commande.





7 Retirer et changer le codeur.



CHANGEMENT DE L' INDUCTEUR D'UN FOYER INDUCTION :

1 Mettre l'appareil hors tension.

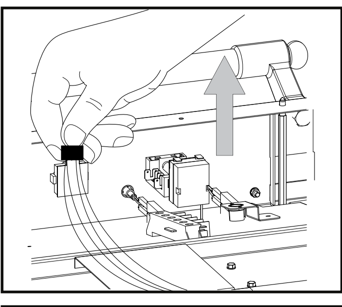
Pour avoir accès aux inducteurs, ouvrir la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».

2 Préparer une surface plane, propre et recouverte d'un revêtement lisse, non abrasif (couverture, revêtement souple, tissus épais) afin de pouvoir y poser la surface de la table vitrocéramique en toute sécurité, et éviter de la rayer.

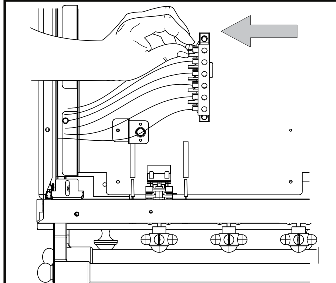
3 Soulever la table. Voir § «Ouverture et repose de la table».

4 Débrancher le fil de terre.

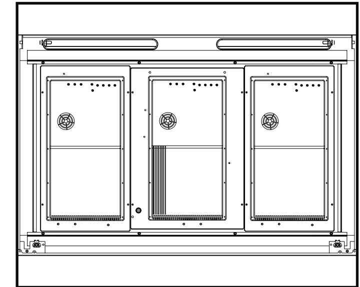
5 Débrancher les limandes reliées aux codeurs.



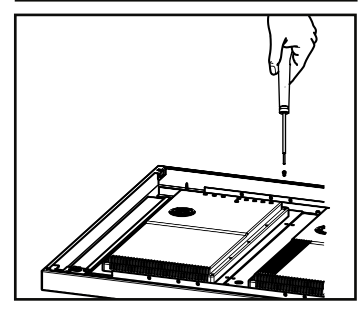
6 Débrancher les fils arrivant à la plaque à borne qui se trouvent sous la table.

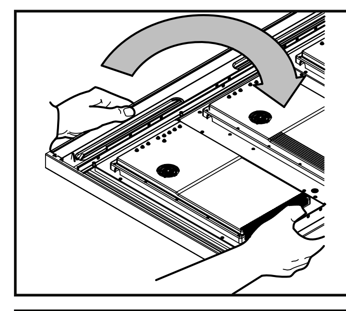


7 Désengager la table et la déposer côté vitré sur la surface plane préalablement préparée.



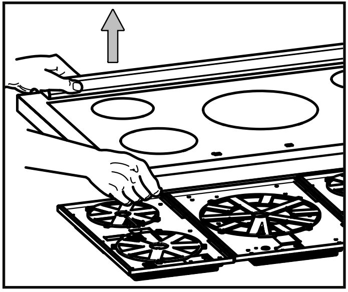
8 Dévisser toutes les vis de l'ensemble des boitiers électroniques (utiliser un tournevis ou une clé TORX type T10) .





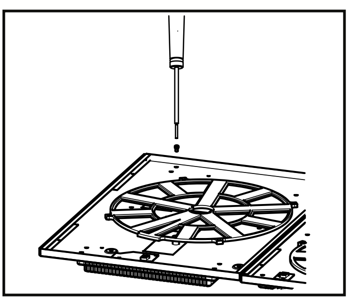
(9) Retourner l'ensemble boitiers électroniques/ dessus vitrocéramique en maintenant les boitiers plaqués à la table vitrocéramique lors de cette opération.

ATTENTION : Il est préférable d'être deux pour effectuer cette opération.





(10) Retirer la table vitrocéramique.



(11) Dévisser les vis des barrettes de maintien des foyers.

Retirer l'inducteur.

Procéder à l'échange de l'inducteur.

(12) Procéder au remontage de l'ensemble de manière inverse en vérifiant que les inducteurs soient correctement positionnés.



Pour les références et désignations des différents composants se référer tableau 9 en annexe 0

Table Vitrocéramique

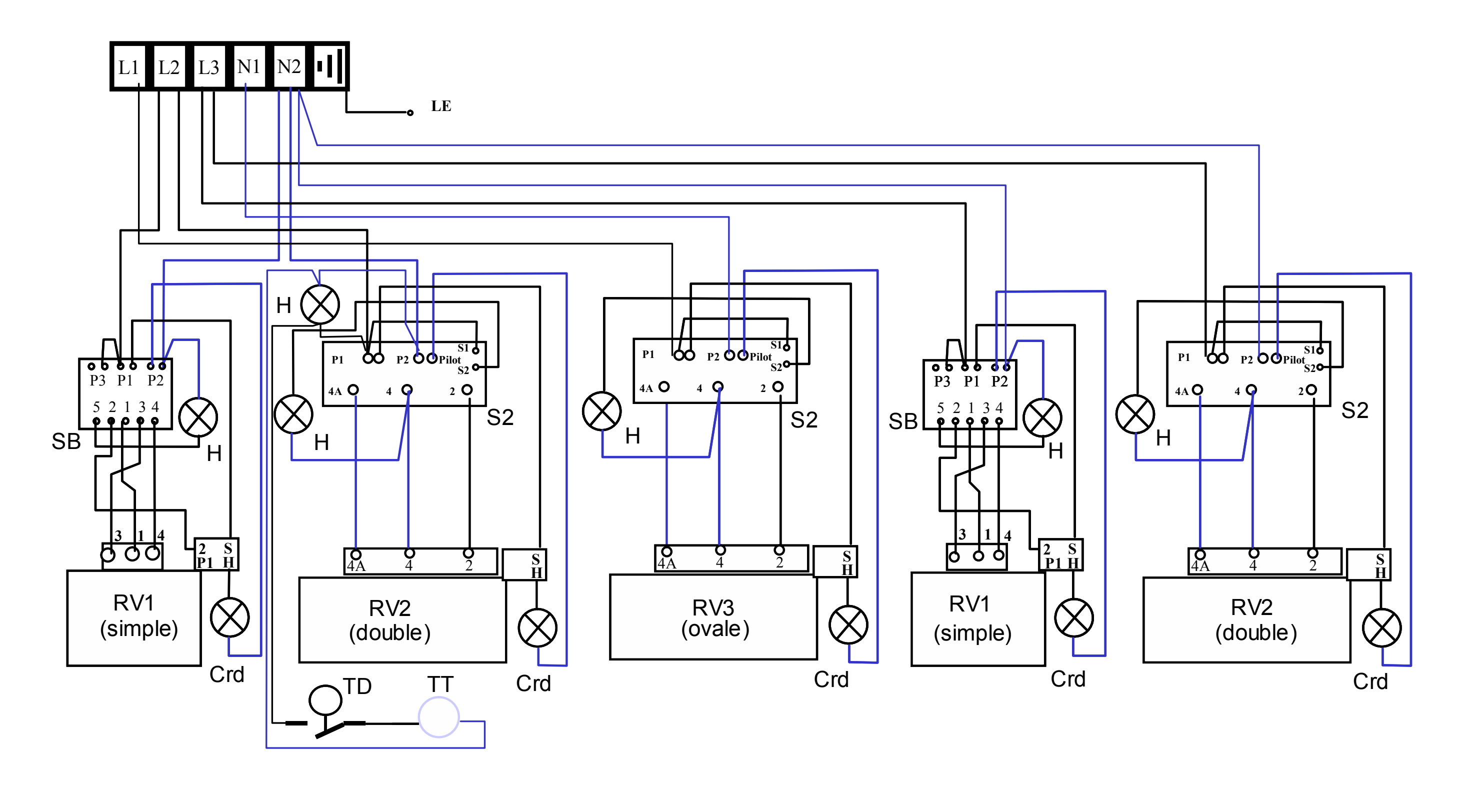
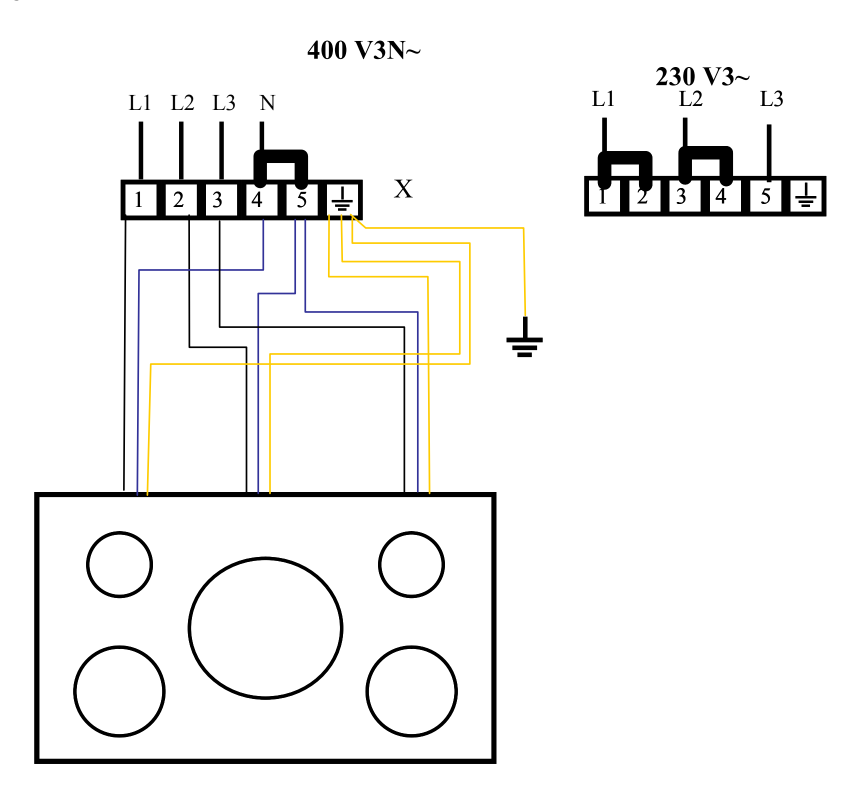
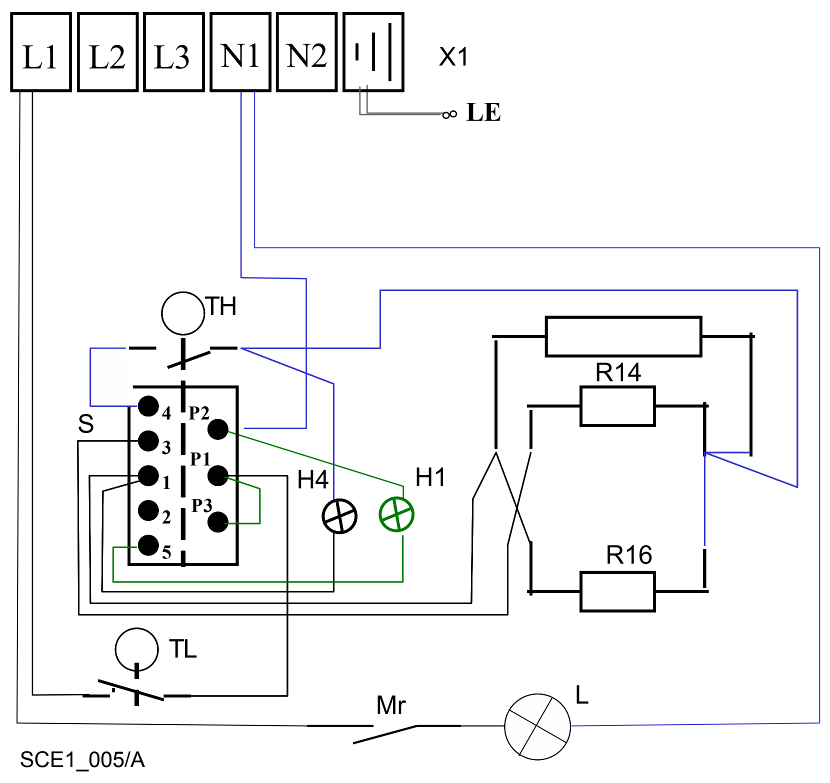


Table induction





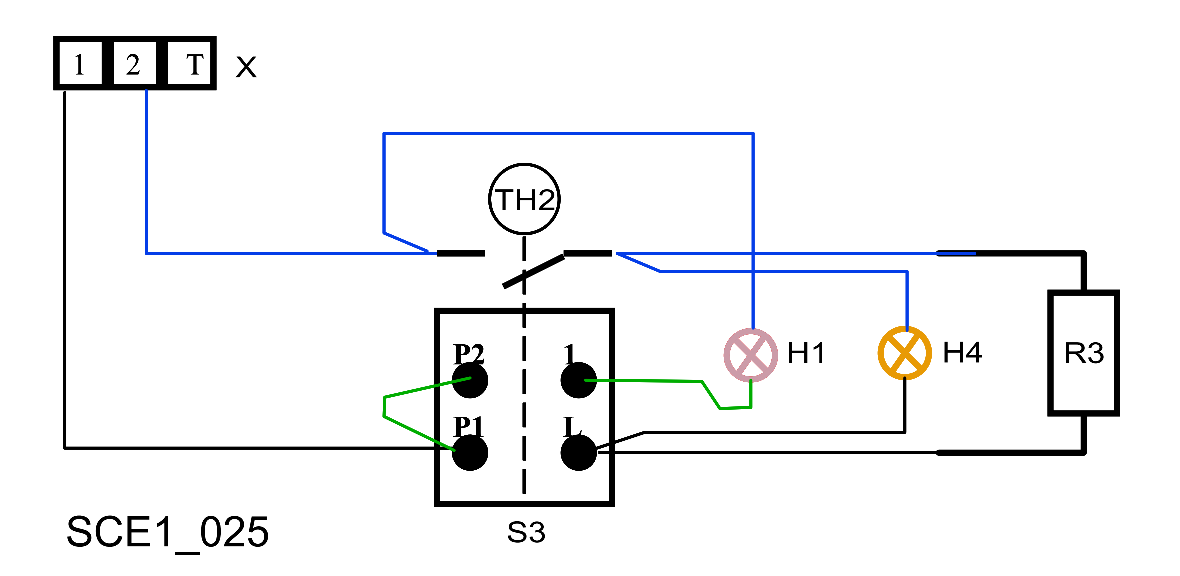
Four électrique statique



Four électrique ventilé



Chauffe assiettes



Fourneaux électriques

CLUNY 1800

MANUEL D'UTILISATION

IMPORTANT

Cet appareil doit être installé conformément aux réglementations et normes en vigueur dans un local suffisamment aéré.

Tout changement de tension, autre que celui pour lequel il est réglé, doit être réalisé par un installateur qualifié.

GARANTIE

La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie, s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.



MANUEL D'UTILISATION



AVERTISSEMENTS 27

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCÉRAMIQUE 29

FOYERS INDUCTION 31

RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS 35

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE 37

FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION 38

CHAUFFE ASSIETTES 40

NETTOYAGE & ENTRETIEN 41

Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques 43

ANNEXE TECHNIQUE

Cet appareil possède le marquage CE c'est à dire qu'il répond aux exigences essentielles des directives européennes en terme de sécurité auxquelles il est soumis

AVERTISSEMENTS



- **Il est impératif avant toute utilisation d'enlever toutes les protections plastiques intérieures et extérieures sous peine de dommages irréversibles.**

- **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes à capacités réduites ainsi que les enfants.**

- **L'appareil ne doit pas être déplacé, soulevé par la barre de protection ou les portes sous peine d'endommagement de l'émail. Il est déconseillé de prendre appui sur la barre de protection.**

- **Ne jamais stocker de produits inflammables dans le four, dans l'armoire, dans les tiroirs, dans le chauffe-assiettes. Les matières plastiques et les objets sensibles à la chaleur peuvent être endommagés.**

- **Ne pas stocker d'objet sur les surface de cuisson.**

- **Ne pas suspendre de matériau inflammable au-dessus de l'appareil.**

- **L'usage de cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson de préparations alimentaires. Ne pas utiliser la table de cuisson ou le four comme appareil de chauffage.**

- **Quand vous utilisez la table de cuisson, ne pas toucher les grilles de table et les zones environnantes. Les zones adjacentes aux foyers gaz et électriques sont chaudes et peuvent provoquer des brûlures. Il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants.**

- **Quand vous utilisez le four, ne touchez pas, sans protection, les surfaces intérieures, ainsi que les zones situées à proximité.**

- **Ne pas couvrir la table de cuisson avec des feuilles d'aluminium.**

- **Ne pas obturer les conduits d'évacuation ou d'aération. Assurez-vous que le renouvellement d'air frais est suffisant dans la pièce où l'appareil est installé.**

- **Coupez l'alimentation gaz et ou électrique de l'appareil avant toute intervention technique ou réparation. Déconnecter l'alimentation avant de remplacer la lampe du four pour éviter tout risque de choc électrique.**

- **Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance séparé.**

- **Le processus de cuisson est à surveiller. Un processus de cuisson court est à surveiller sans interruption.**

- **Non surveillée, une cuisson sur une table de cuisson et utilisant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse et provoquer un incendie.**

- **L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative, afin d'éviter une surchauffe.**

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCÉRAMIQUE



Les foyers radiants sous vitrocéramique représentent une évolution récente dans le domaine des techniques de cuisson. Le principe, relativement simple, consiste à placer une source de chaleur, généralement un élément électrique, sous une plaque vitrocéramique, suffisamment résistante pour supporter des températures élevées.

L'élément chauffant transmet sa chaleur sous forme d'infrarouges à travers le verre et la restitue aux récipients posés dessus, la zone non touchée par le rayonnement restant ainsi froide.

Les foyers radiants apportent une montée en température et une régulation très rapide, du fait de leur faible inertie. Cette particularité sera appréciée pour toutes les préparations nécessitant des variations rapides de l'allure de chauffe.

La planéité des plaques vitrocéramiques offre une bonne stabilité, évitant ainsi tout risque de renversement. Elles sont de plus, d'un entretien particulièrement aisé.

DESCRIPTION :

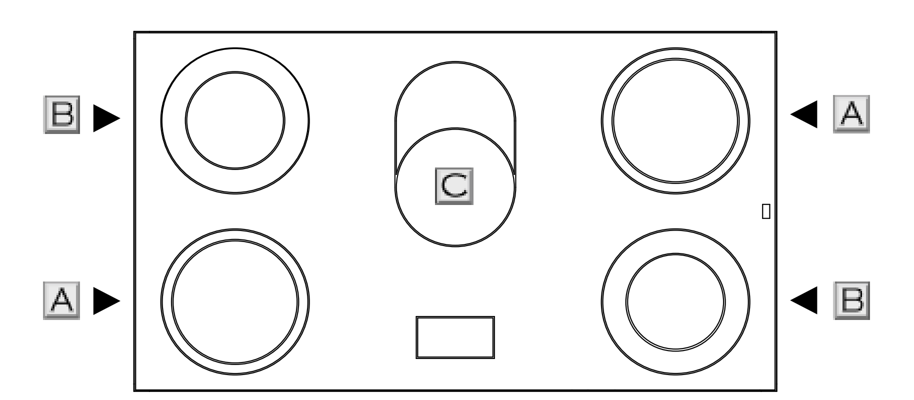
La version de table vitrocéramique comporte un verre vitrocéramique de forte épaisseur (6 mm) équipé suivant modèle de :

- deux foyers simple circuit Ø 210 d'une puissance de 2100 Watt A.
- deux foyers double circuit Ø 140/210 d'une puissance de 1000/2100 B.
- un foyer ovale double circuit 170 x 264 d'une puissance 1400/2200 W C .

Le foyer simple circuit est commandé par un commutateur 6 positions.

Le foyer double comporte un circuit intérieur de 1100 Watts commandé par un doseur d'énergie et un circuit externe de 1000 Watts commandé par un commutateur additionnel.

Nota : Chaque foyer radiant est équipé d'un témoin de chaleur résiduelle. Ces témoins s'allument quelques secondes après la mise sous tension du foyer correspondant et, s'éteignent lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 70°C).



Désignation		Diamètre / Dimension	Puissance
Foyer simple	A	**Ø 210 mm**	**2100 W**
Foyer double	B	**Ø 140/ 210 mm**	**100/ 2100 W**
Foyer oval	C	**Ø 170 x 264 mm**	**1400/ 2200 W**

FOYERS RADIANTS SOUS VITROCÉRAMIQUE



UTILISATION :

Sélectionner la manette de commande de la plaque choisie, le voyant adjacent s'éclaire.

Foyer simple :

Commencer la cuisson en position 6 selon la quantité, puis réduire l'allure selon le type de cuisson.

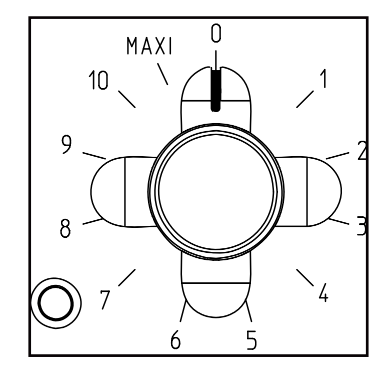
A titre indicatif, les différentes positions conviennent le mieux pour:

1 & 2 = Mise en attente ou réchauffage des plats cuisinés.

3 & 4 = Mijotages ou entretien de la cuisson.

5 & 6 = Saisir les préparations.

Foyer double :



Positionner la manette sur la position 10, puis lorsque l'élément rayonne, ramener sur la position choisie nécessaire à la cuisson en cours.

Pour obtenir la puissance maximum de cet élément double, positionner la manette sur la position MAXI.

Pour obtenir la régulation totale du foyer, revenir en arrière (positions 1 à 10).

Pour éteindre le circuit additionnel, revenir sur la position 0.

RECOMMANDATIONS :

Utiliser des récipients lisse et plat, afin d'éviter les rayures sur la plaque.

Adapter la taille du récipient au besoin réel. Le diamètre du fond du récipient doit être égal ou légèrement supérieur à celui de la sérigraphie de la plaque.

🛇 Ne pas laisser pas un récipient émaillé ou aluminium vide, sur une zone chauffante.

Ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.

🛇 Éviter les projections de sucre et les débordements de sirop, les enlever immédiatement, car il peuvent être à l'origine de minuscules éclats.

Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments: trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.

Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.

Penser à ramener la manette en position O quelques instants avant la fin de la cuisson, celle-ci se terminera grâce à la chaleur accumulée.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

FOYERS INDUCTION

La plaque à induction se compose d'un ou de plusieurs inducteurs placés sous une plaque vitrocéramique et alimentés par un courant électrique alternatif à haute fréquence.

L'énergie est transmise par un principe électromagnétique.

Ce champ magnétique traverse le plan de cuisson et pénètre dans le fond de votre ustensile.

La régulation électronique permet d'ajuster la puissance avec précision et permet une cuisson économique (rendement très élevé) et confortable (l'induction chauffe la casserole uniquement).

SPÉCIFICITÉS DES TABLES DE CUISSON INDUCTION:

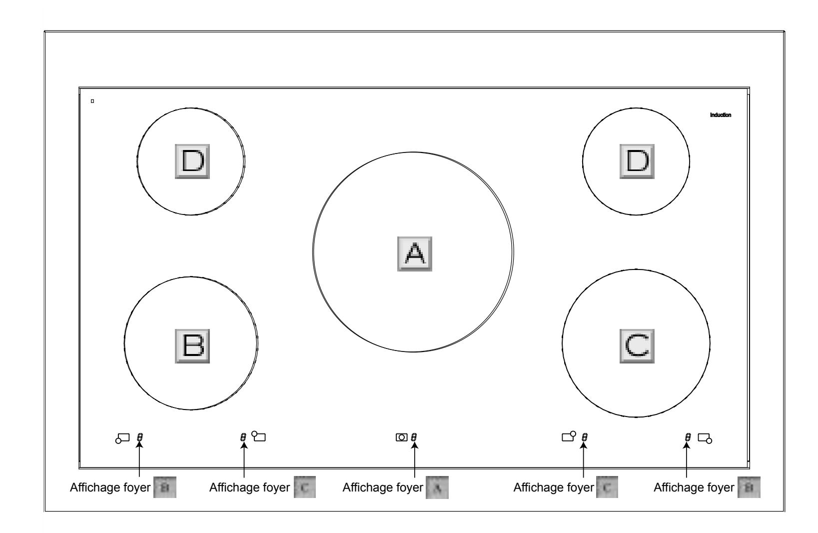
- Lors de la cuisson, le plan de cuisson s'échauffe seulement en raison du rayonnement de la chaleur du fond de la casserole.
- Le foyer induction ne fonctionne que s'il y a contact entre la plaque de cuisson et la casserole dans la zone de cuisson.
- La réaction au réglage est immédiate et permet une cuisine souple.
- L'entretien des plaques induction est facile, car en cas de débordement intempestif, les aliments ne brûlent pas sur la surface de cuisson supérieure à celle de la sérigraphie de la plaque.

☞ Les foyers de cuisson induction nécessitent des ustensiles compatibles, c'est à dire ferromagnétiques (tôle émaillée, fonte, acier inoxydable ferritiques).

Les récipients en verre, en terre cuite, en aluminium ou en inox sans fond magnétique ne peuvent pas aller sur les foyers induction.

DESCRIPTION :

La table de cuisson induction est composée d'une plaque en verre vitrocéramique de 4 mm d'épaisseur.



Repère	Diamètre des foyers	Puissance	Booster
A	**Ø 270 mm**	**2400 W**	**3300 W**
B	**Ø 200 mm**	**1850 W**	**2500 W**
C	**Ø 180 mm**	**1850 W**	**2500 W**
D	**Ø 145 mm**	**1400 W**	**1800 W**

FOYERS INDUCTION



Chaque foyer induction est équipé:

- d'une commande par codeur rotatif située sur le bandeau de commande.
- d'un affichage électronique de la sélection de puissance situé sur la table vitrocéramique.
- d'un témoin de chaleur résiduelle de la vitrocéramique (Affichage du message «HOT»).

  Ce témoin s'allume quelques temps après la mise sous tension du foyer correspondant et s'éteint lorsque la chaleur de la zone du foyer concerné est redescendue en dessous d'une valeur ne présentant plus de risques pour les personnes (environ 60°c).
- d'un ventilateur situé sous la table (turbine tangentielle qui permet le refroidissement des composants).

MISE EN FONCTION ET UTILISATION :

Positionner la casserole sur la zone de cuisson désirée.

Sélectionner la manette de commande du foyer choisi. Tourner la manette dans le sens des aiguilles d'une montre.

Le niveau de puissance s'affiche sur la table.

La mise en chauffe étant très rapide, sélectionner directement la position souhaitée.

A titre indicatif, les différentes positions correspondent aux utilisations mentionnées dans le tableau ci-dessous :

Positions	Utilisation
1 & 2	Mise en attente ou préparation de sauces.
3 & 4	Mijotages ou entretien de la cuisson
5 & 6	Mijotages entretenus et cuisson des pâtes ou riz après ébullition de l'eau
7	Cuisson à la poêle.
8	Dorer ou saisir une viande.
9	Porter ou maintenir à forte ébullition.
P	Booster = Porter rapidement une quantité de liquide à ébullition.
A	Puissance niveau 9 pendant 8 minutes puis commute automatiquement au niveau de puissance sélectionnée (Position obtenue par une légère rotation vers la gauche).
u	Maintien en température 70°C.
U	Maintien en température 42°C.

Lors de l'utilisation, si la casserole est retirée de la zone de cuisson, la puissance est coupée automatiquement, le symbole u s'affiche. Pour l'arrêter il faut couper l'alimentation du foyer en positionnant la manette sur **0**. Avant cet arrêt, si la casserole est repositionnée sur le foyer, la puissance redémarre automatiquement.

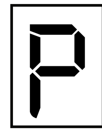
L'affichage indique la lettre u.



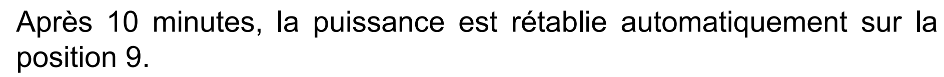
FONCTION BOOSTER :

La fonction “Booster” permet d’accélérer la montée en puissance du foyer induction.

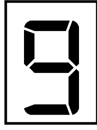
Elle est commandée par le positionnement de la manette sur le repère P. Durant 10 minutes, la puissance maxi du foyer est obtenue.



L’affichage indique la lettre P.



Après 10 minutes, la puissance est rétablie automatiquement sur la position 9.



L’affichage indique le chiffre 9.

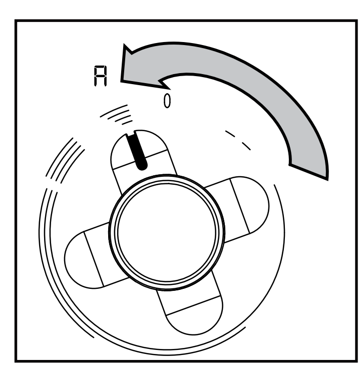
Remarque :

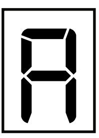
En cas de fonctionnement simultané des foyers induction doubles (Avant/ Arrière), la fonction Booster ne peut être obtenue que sur un seul des deux foyers sélectionnés. La fonction Booster reste activée sur le dernier foyer sélectionné.

FONCTION ACCÉLÉRATEUR :

La fonction Accélérateur permet d’être à la puissance niveau 9 pendant 8 minutes puis de commuter automatiquement au niveau de la puissance sélectionnée.

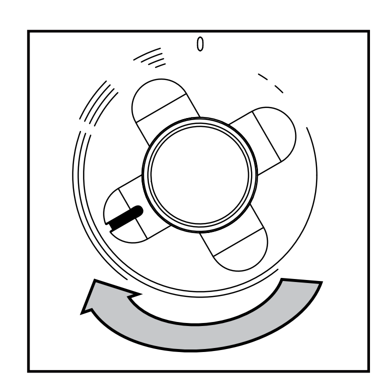
Pour utiliser la fonction accélérateur : de la position 0, tourner la manette sur la gauche (légère rotation vers la gauche).





L’affichage indique la lettre A.

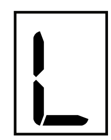
Puis positionner la manette sur le niveau de puissance désirée.

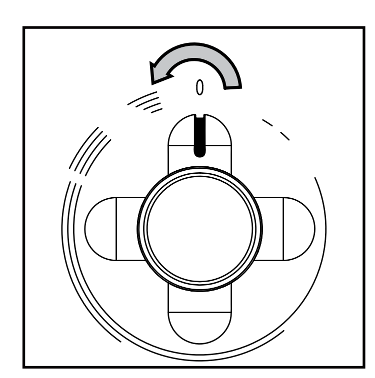




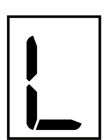
ACTIVATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT :

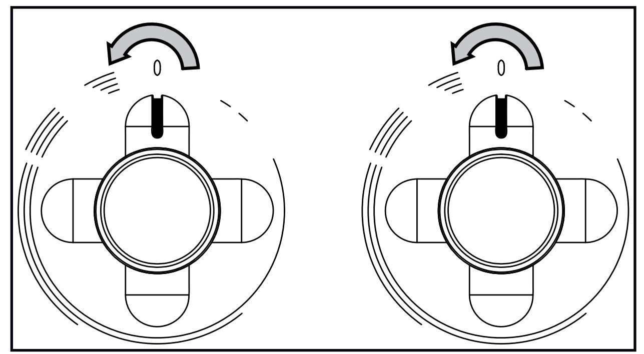
Foyer simple : Remettre les manettes à zéro, tourner la manette du foyer simple dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symbolisée par l'affichage L.





Foyers doubles : Remettre les manettes à zéro, tourner silmutanément les deux manettes des foyers doubles dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à l'activation (2 secondes environ) de la fonction sécurité enfants symbolisée par l'affichage L

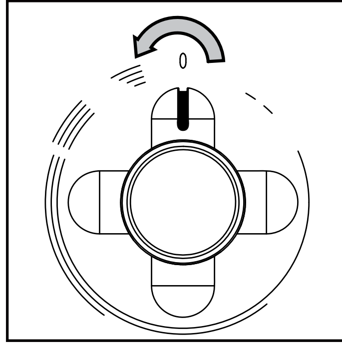




DÉSACTIVATION DE LA SÉCURITÉ ENFANT :

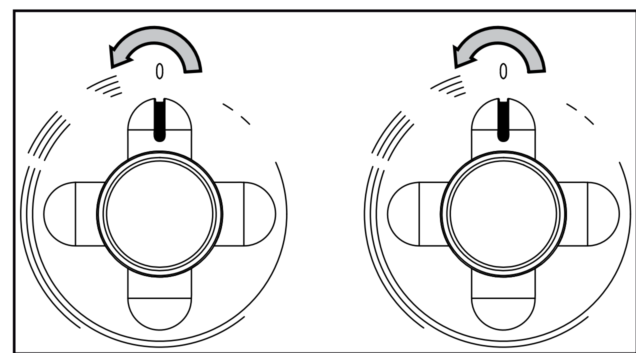
Foyer simple : Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner la manette du foyer simple pour dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

L'affichage L disparaît.



Foyers doubles : Pour désactiver la fonction sécurité enfants, tourner les deux manettes des foyers doubles dans le sens anti-horaire et maintenir dans cette position jusqu'à la désactivation de la fonction sécurité enfants.

L'affichage L disparaît.



SÉCURITÉ DE SURCHAUFFE :

En cas de surchauffe, le système se met en sécurité et rend inopérant le foyer :

Dans ce cas :

- Remettre à zéro la manette du foyer concerné.
- Retirer l'ustensile du foyer.
- Attendre que le foyer refroidisse, pour procéder à une nouvelle mise en fonction.



RECOMMANDATIONS :

Le non respect de ces recommandations peut engendrer un fonctionnement non optimal des foyers inductions, voire des perturbations dans leur fonctionnement.

USTENSILES :

- Nous préconisons pour une efficacité maximale du foyer induction de faire correspondre le diamètre du récipient au diamètre du foyer sérigraphié sur la vitrocéramique, en particulier pour le foyer avant.
- Dans le cas d'utilisation d'un récipient de diamètre supérieur sur le foyer avant, décaler le récipient vers l'arrière du cercle sérigraphié.
- Nous déconseillons l'usage de récipient dont le dessous n'est pas entièrement lisse, certaines casseroles disposent de gravures en creux pouvant nuire au bon fonctionnement.
- Vos aliments ne cuiront efficacement que si le récipient est ferromagnétique. Il doit être en contact et être bien positionné sur le foyer.
- Pour vérifier la qualité ferromagnétique de votre ustensile, utiliser un aimant. Si celui-ci adhère correctement au fond de la casseroles, vous pouvez l'utiliser sur les foyers induction.

CUISSON :

- Les foyers induction permettent une montée en température très rapide, c'est pourquoi Il est recommandé de surveiller vos préparations tant que vous n'êtes pas habitué à la cuisson à l'aide de foyers induction.
- Ne jamais fournir plus de puissance que celle qui peut être absorbée par les aliments, trop de chaleur entraîne des pertes d'eau, de graisse et des déperditions d'énergie.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez vos récipients, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Ne laisser jamais de l'huile ou autre graisse à chauffer sans surveillance.

FONCTIONNEMENT :

- Ne pas obturer les zones d'aération (bandeau avant, aération arrière, ...). L'appareil peut chauffer et être moins efficace. De plus vous diminuez la durée de vie de votre plaque de cuisson.
- Il faut éviter de rayer la surface de cuisson avec des objets métalliques ou abrasifs.
- Il convient de ne pas suspendre des objets lourds au-dessus de la plaque. Ils pourraient endommager la surface en vitrocéramique en cas de chute.
- Après utilisation, arrêter le fonctionnement de la table de cuisson induction au moyen de son dispositif de commande et ne pas compter sur le détecteur de casseroles.

SÉCURITÉ :

- Même si selon les dernières recherches scientifiques, les personnes munies d'un stimulateur cardiaque n'encourent pas de risque en utilisant les plaques à induction.
- Nous conseillons à celles-ci de ne pas utiliser les plaques induction sans avoir obtenu préalablement l'autorisation de leur médecin.
- Éviter tout contact de bijoux (bague, gourmette ,....) ainsi que tout accessoire de cuisson métallique (fourchettes, couvercles, couteaux ...) avec la surface de cuisson en fonctionnement, il y a un risque d'échauffement.
- Ne stocker aucun aérosol ou produit inflammable sous la table de cuisson.



- Ne pas placer ou ne pas laisser un récipient émaillé ou aluminium ou tout autre récipient vide, sur une zone chauffante. De même ne pas placer de produits emballés sous aluminium directement sur la table; cela risquerait d'endommager définitivement votre appareil.
- Ne pas placer de boites de conserves fermées directement sur un foyer, celles-ce peuvent exploser sous l'effet de la pression.

Si une fêlure, dans la surface apparaît visible, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

TABLEAU DES CODES ET SIGNIFICATIONS :

E	La sonde du foyer concerné ne fonctionne pas - Code d'erreur de fonctionnement du foyer concerné.	Le reste de la table peut néanmoins continuer à fonctionner correctement - Appeler votre revendeur
Hot	Température de la surface vitrocéramique	Indique que la zone est chaude - Lorsque l'affichage disparaît, il n'y a plus de risque de brûlures (Température inférieure à 60°C)
u	Détection casserole	Absence de casserole ou casseroles non adéquates à l'induction
U	Maintien en température à 70 °C	-
u	Maintien en température à 42 °C	-
P	Fonction booster	Cette fonction est possible sur tous les foyers. Les foyers B et C ne peuvent pas être utilisés en même temps .
L	Sécurité enfants	Cette fonction s'active et se désactive en maintenant la manette sur la position «A»
[illegible]	Défaut de la commande manette	- Vérifier les connecteurs des codeurs de commande - Vérifier s'il y a des fils abimés ou coupés, liaison codeurs et vers inducteurs

EN CAS DE PANNE :

- Vérifier la comptabilité des casseroles avec le mode de chauffe à induction.
- Vérifier la ventilation du générateur (après avoir mis hors tension l'appareil).
- Contrôler l'alimentation en énergie et la connectique (après avoir mis hors tension l'appareil).

RECOMMANDATIONS PRÉLIMINAIRES À L'USAGE DES FOURS



Afin d'utiliser un four dans les meilleures conditions, nous vous proposons de lire les lignes suivantes qui vous permettront de mieux connaître les principes de la cuisson au four.
Le four cuit et chauffe grâce à une source de chaleur, généralement située à l'intérieur de celui-ci. Cette source de chaleur chauffe l'air puis, le four dans son ensemble. Les aliments cuisent donc grâce à la chaleur dégagée directement par des éléments chauffants et au rayonnement de chaleur dégagé par les parois du four.

Quelques recommandations préalables :

Avant d'utiliser pour la première fois le four, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation du four ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication, laisser chauffer le four à vide, à la position 220° C du thermostat pendant deux heures environ. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Les plats de cuissons :

Les matériaux des plats et moules influent sur la cuisson du fait de leur épaisseur, de leur capacité à transmettre la chaleur et de leur couleur.

¤ L'aluminium, la terre à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif diminuent la cuisson et la coloration du dessous. Ces matériaux sont conseillés pour les pâtisseries et pour la cuisson des rôtis.

¤ La fonte émaillée, l'aluminium anodisé, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, l'aluminium avec revêtement anti-adhésif et l'extérieur coloré augmentent la cuisson du dessous. Ces matériaux sont conseillés en particulier pour les tartes, les quiches et toutes les cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Conseils de cuisson :

Nous vous conseillons :

☞ De préchauffer pendant 10 à 12 minutes suivant la position choisie avant d'enfourner votre plat.

☞ De veiller, lors de l'enfournement, à ne pas placer les préparations trop près des parois pour éviter un rayonnement excessif sur les bords des préparations.

☞ De ne pas poser directement un plat sur la sole et de ne pas faire cuire vos pièces directement dans le plat lèchefrite.

☞ D'utiliser des plats de forte inertie calorifique (terre à feu ou plats en fonte émaillée) à bords hauts, de dimensions proportionnées à la pièce à rôtir et de retourner les viandes rouges à mi-cuisson ceci afin d'éviter le dégagement de fumée provoqué par les projections graisseuses lors de la cuisson de viandes.

☞ De placer le plat lèchefrite en bas du four, afin de recueillir d'éventuels débordements lors de la cuisson de tartes aux fruits.

☞ Placer et utiliser le plat lèchefrite sous la grille afin de récupérer les sucs de cuisson ou éviter tout débordement dans le cas de gratins.

Utilisation du grill sur les fours électriques :

ATTENTION, la cuisson au grilloir est très rapide, il est donc nécessaire de surveiller attentivement vos aliments.

☞ La distance entre l'élément rayonnant du grilloir et la pièce à griller doit augmenter en fonction de son épaisseur, pour éviter d'avoir une surface extérieure trop grillée et un intérieur non cuit.

☞ En mode grilloir, la porte de four doit être maintenue fermée, sauf lors de l'inspection de la cuisson.

FOUR ÉLECTRIQUE STATIQUE



Le four électrique est un four simple à utiliser permettant de cuire dans de très bonnes conditions toutes les préparations habituelles.

Doté de trois éléments chauffants, le four électrique peut être utilisé comme four de cuisson et aussi comme grilloir.

Le four électrique est particulièrement recommandé pour toutes les préparations et plus particulièrement les pâtisseries sèches (tuiles aux amandes, génoises etc...).

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°; le four équipées d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions (L x H x P) du four sont : 400 mm x 305 mm x 455 mm, volume 55 litres.

Le four électrique est équipé d'origine d'une grille et d'un plat à rôtir.

Les éléments chauffants sont constitués en partie sole par une résistance de 1500 Watts et en partie voûte d'un élément périphérique de 700 Watts fonctionnant simultanément.

En position grilloir, seul l'élément central de la résistance de voûte d'une puissance de 2100 Watts fonctionne.

Les éléments chauffants sont commandés par un commutateur thermostatique.

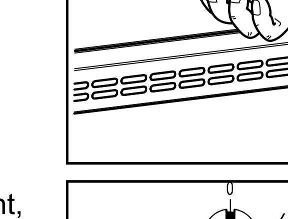
Dans sa version four électrique, le bandeau possède 2 voyants :

- Le voyant A indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant B indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

Mise en service :

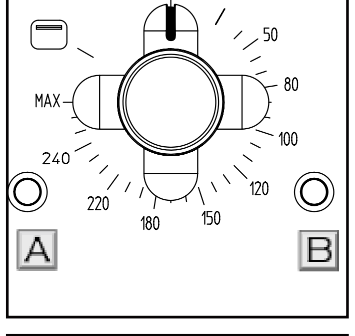
Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.



Les voyants ,rep. A et B, s'allument. Lorsque le voyant B s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.



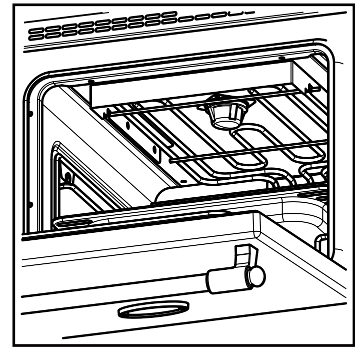
Grilloir électrique :

Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir . Pour éteindre, ramener la manette en position 0.



FOUR ÉLECTRIQUE À CONVECTION



Le principe de fonctionnement du four électrique à convection forcé consiste à faire circuler de l'air sur un élément chauffant au contact duquel il se charge en calories, l'ambiance chaude du four ainsi obtenue permettant la cuisson des aliments.

La circulation d'air est obtenue grâce à une turbine située dans le four, elle aspire l'air et le propulse sur une résistance créant ainsi un mouvement appelé convection.

Le four à convection offre de nombreux avantages, le principal étant de pouvoir cuire de façon homogène sur plusieurs niveaux des préparations identiques ou différentes. Il convient donc particulièrement bien pour cuire la pâtisserie, la viennoiserie, les feuilletés.

Sa montée en température est rapide, les décongélations des aliments surgelés sont régulières

De plus, les cuissons simultanées de préparations différentes s'effectuent sans échanges d'odeur, ces dernières étant détruites lors du passage de l'air sur la résistance chauffante.

Description :

Réalisé en tôle d'acier émaillée antiacide à 850°, le four de 45 litres est équipé d'échelles à 3 niveaux au pas de 70 mm permettant un glissement facile de la platerie.

Les dimensions (L x H x P) du four sont : 400 mm x 305 mm x 405 mm, volume de 49 litres.

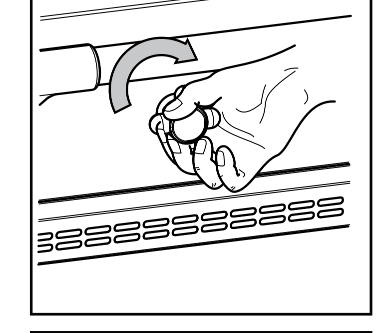
La chauffe du four est assurée par une résistance circulaire de 2650 Watts.

Le four à convection forcée est doté d'origine d'une grille, d'un plat à rôtir et d'un grill rayonnant d'une puissance de 2100 W.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, le bandeau possède 2 voyants :

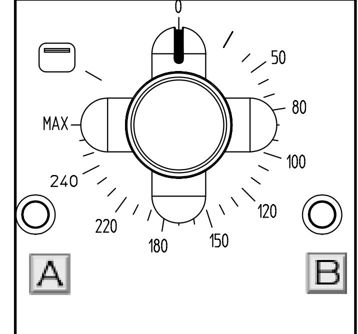
- Le voyant A indique la mise sous tension d'un des éléments de l'appareil.
- Le voyant B indique la régulation de l'élément chauffant sous tension.

Mise en service :



Le préchauffage du four doit se faire sur le repère de thermostat choisi pour la cuisson.

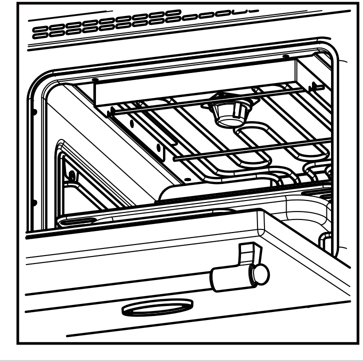
Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère désiré.



Les voyants ,rep. A et B, s'allument. Lorsque le voyant B s'éteint, la température sélectionnée est atteinte, vous pouvez alors enfourner votre préparation.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

Grilloir électrique :



Le four électrique est équipé d'un grill permettant de griller les viandes, de gratiner aussi tous types de préparation.

C'est un équipement idéal pour terminer par exemple, la cuisson des crèmes brûlées ou obtenir la juste cuisson d'une côte de bœuf.

Mise en service :

Tourner la manette du commutateur thermostatique jusqu'au symbole grilloir. Pour éteindre, ramener la manette en position 0.



Note : Pendant le fonctionnement du grilloir la turbine reste en fonction.

Conseils d'utilisation :

Dans le cas de cuissons simultanées, les pâtisseries seront placées de préférence sur les gradins du haut, au-dessus des autres pièces à cuire.

Dans le cas où les aliments n'ont pas le même temps de cuisson, il suffira de les enfourner, de telle sorte qu'ils soient cuits juste au moment de les servir et de les retirer au fur et à mesure qu'ils seront prêts.

D'autre part, il apparaît que la cuisson dans un four à convection se fait à des températures plus basses que dans un four traditionnel. Penser à réduire la température de chauffe.

CHAUFFE ASSIETTES



Le chauffe assiettes permet de maintenir vos préparations au chaud et, vous offre ainsi une meilleure souplesse dans l'organisation de vos préparations. Son principe est simple, il consiste par l'intermédiaire d'un élément chauffant, à maintenir l'ambiance chaude de votre chauffe assiettes à la température souhaitée.

La chauffe est obtenue grâce à une résistance située en partie inférieure sous la sole.

Description :

Réalisé en tôle émaillée et rayonnée, entièrement calorifugée, le chauffe assiettes comprend 4 niveaux pouvant recevoir des grilles au format gastronorme GN 1/1.

Le chauffe assiettes est doté d'origine, de deux grilles.

La chauffe du chauffe-assiettes est assurée par une résistance de 950 Watts.

L'élément chauffant est commandé par un commutateur thermostatique, situé au bandeau de commande.

Un voyant adjacent à la manette indique la régulation thermostatique de l'élément chauffant. Il s'allume et s'éteint en fonction de la température programmée.

Mise en service :

Le préchauffage du chauffe-assiettes doit se faire une heure environ avant l'introduction de plats ou préparations.

Tourner le commutateur thermostatique dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au repère choisi. Le voyant s'allume, lorsqu'il s'éteint, la température désirée est atteinte, vous pouvez alors le garnir.

Pour éteindre, tourner la manette du commutateur thermostatique de la droite vers la gauche jusqu'au repère 0.

Conseils d'utilisation :

Nous vous conseillons, avant d'utiliser pour la première fois le chauffe assiettes, de laisser chauffer celui-ci à vide, à la position maximum du thermostat pendant 1/2 heure, afin d'éliminer les odeurs de fumées dues à la composition de la laine minérale constituant l'isolation ainsi qu'aux graisses résiduelles utilisées lors de sa fabrication. Ces dégagements disparaîtront après quelques utilisations.

Ne posez pas d'assiettes directement sur la sole sous peine de bris de vaisselle du fait de l'élévation rapide de la température.

Vos plats ou assiettes peuvent être très chaudes, en fonction de la température sélectionnée. Prenez toutes précautions utiles avant de les manipuler.

Attention : Le chauffe assiettes n'est pas un appareil de remise en température, les aliments chargés en contenants sont déjà à la température réglementaire de la liaison chaude (> à 63° C).



Il est recommandé avant tout nettoyage de fermer la vanne de barrage gaz et/ ou d'alimentation électrique.

Il est formellement déconseillé de nettoyer cet appareil à l'aide de produits chlorés.

Lisez attentivement les précautions et recommandations d'utilisation des produits que vous employer pour le nettoyage et entretien de l'appareil. Conformez vous à leurs prescriptions d'usage.

**Ne pas utiliser de générateur vapeur pour le nettoyage de l'appareil**

Plaque vitrocéramique :

Les plaques doivent **TOUJOURS** être maintenues bien sèches. Essuyer vos ustensiles avant de les poser sur les plaques.

Les traces calcaires seront éliminées par du vinaigre d'alcool blanc. Recouvrer les taches à l'aide d'un chiffon imprégné, laisser reposer pendant 1/2 h. Ensuite rincer et sécher soigneusement.

La partie inox se nettoie à l'aide d'une d'éponge humide, additionnée d'un détergent doux pour les tâches récalcitrantes (par exemple CIF Amoniacal ®...).

En cours d'utilisation, si du sirop de sucre tombe sur la plaque vitrocéramique, laisser l'élément en position 1, et, à l'aide d'un racloir à lame de rasoir (par exemple CERA Quick ®, enlever **IMMEDIATEMENT** le reste du dépôt brûlé.

ATTENTION

Si une fêlure, dans la surface apparaît, déconnecter immédiatement l'appareil de sa source d'alimentation pour éviter un risque de choc électrique. Avertissez votre installateur.

Carrosserie :

Vous pouvez utiliser des produits spécifiques à acier inoxydable (par exemple ZIP INOXYDABLE ®, JOHNSON INOXYDABLE ®, PPZ INOXYDABLE ®), jamais de produits abrasifs.

Dessus en acier inoxydable :

La table est entièrement emboutie ou munie de cuvettes embouties pour un bon nettoyage et une meilleure hygiène (pas de zone de rétention). L'entretien doit se faire avec des produits liquides non chlorés afin de ne pas rayer l'acier.

Si la table est tâchée, utiliser une pâte à base de pierre d'argile et de savon disponibles en grandes surfaces.

Parure acier inoxydable :

La parure inox se nettoie avec des produits aérosols vendus en grandes surfaces. Néanmoins choisissez un produit contenant peu de silicone afin d'éviter des traces blanches survenant après le séchage du produit.

Parure laiton :

A l'aide d'un chiffon doux imbibé d'un produit spécial laiton (ex : MIROR®). Attention si le produit venait à couler sur l'émail, ne frottez surtout pas (ces produits contiennent des abrasifs) mais rincez à l'eau claire sans frotter.

Une autre solution consiste à utiliser un savon solide (Pierre d'argent, Pierre d'argile) que l'on peut appliquer à l'aide d'une éponge mouillée sur les zones à nettoyer.

Cette solution est aussi très efficace pour nettoyer et redonner le brillant aux surfaces en laiton ou chromées.

NETTOYAGE & ENTRETIEN



Pièces émaillées :

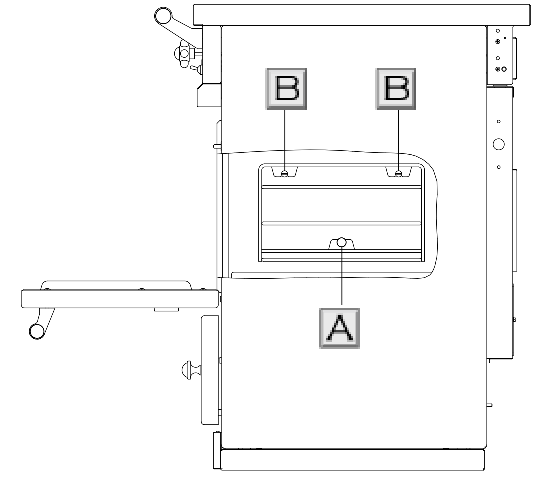
Utilisez une éponge imbibée d'eau savonneuse, ou de produit vitre mais jamais de poudre récurante.

Vous pouvez aussi utiliser de l'alcool à brûler mais u<u>niquement lorsque l'appareil est froid</u>.

Fours :

Retirer les échelles, pour cela il suffit de desserer un peu la vis moletée A et de pousser légèrement vers le haut afin de désengager les échelles.

Attention : lors de la remise en place des échelles il est impératif de s'assurer de leur bonne mise en place : à savoir que les échelles soient bien emboitées derrière les deux vis B et que la vis moletée A soit serrée. Les échelles doivent être corretement remontées afin de garantir la mise en place correct et en toute sécurité des grilles et platerie.



Nettoyez les parois avec un produit d'entretien non abrasif. L'utilisation de produits agressifs est à éviter. **S**i vous deviez utiliser de tels produits, dégrafez le joint de porte, et le replacer après nettoyage.

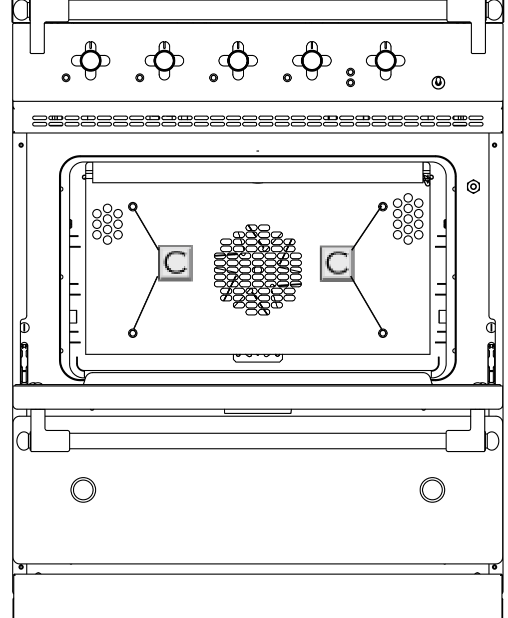
Rincez et séchez.

Nettoyer au moins une fois par an la partie située derrière la tôle de protection de ou des turbines. Les matières grasses entraînées par la circulation de l'air et lors d'une utilisation à faible température peut provoquer des fumées. Pour cela il faut dévisser les 4 vis C.

Après nettoyage remettre la tôle de protection en place et remettre les vis et rondelles en prenant soin de resserer correctement les **4** vis.

Ne pas pulvériser de produits décapant directement sur les résistances des fours électriques.

Après nettoyage et avant toute mise en service, vérifiez si la sole est bien engagée sous le pli de la façade, afin d'éviter toute déformation de celle-ci sous l'action de la chaleur.

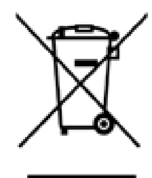




Note relative à l'élimination des déchets électriques et électroniques

Décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à la composition des équipements électriques et électroniques et à l'élimination des déchets issus de ces équipements transposant les directives européennes 2002/95/CE et 2002/96/CE.

- Les équipements électriques et électroniques (EEE) et les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) sont réglementés sur le plan européen par deux directives dont l'objectif est d'une part, de limiter l'utilisation de substances dangereuses dans les EEE et, d'autre part, de favoriser la réutilisation, le recyclage et les autres formes de valorisation des DEEE afin de réduire la quantité de déchets à éliminer.



Chaque équipement électrique et électronique mis sur le marché après le 13 août 2005 doit être revêtu de ce marquage.

Le pictogramme signifie que l'équipement ne peut être jeté avec les autres déchets, qu'il fait l'objet d'une collecte sélective en vue de sa valorisation, réutilisation ou recyclage.

- Les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques ont l'obligation de ne pas se débarrasser des DEEE avec les déchets municipaux non triés.

- Des systèmes de collectes appropriés sont mis à disposition des utilisateurs.

- Pour être en conformité avec la réglementation, la Société Industrielle de Lacanche en tant que producteur d'équipements électrique est adhérente à l'éco-organisme ECO-SYSTEME - FRANCE.

  C'est en respectant ces décrets que les utilisateurs d'équipements électriques et électroniques évitent des effets potentiellement néfastes sur l'environnement et la santé humaine. Ils contribuent également à la préservation des ressources naturelles.